

Icebreaker

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- tequila 4 cl
- grapefruitový džus 4 cl
- grenadína 1 cl
- triple sec 2 lžíce
- ledová tříšť 1 sklenice

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: USA

Počet porcí: 1

Postup:

1. Do mixéru nalijeme sklenici ledové tříště
2. Přidáme tequilu, grapefruitový džus, grenadinu a triple sec nebo Cointreau
3. Mixujeme nejmenší rychlostí cca 15 vteřin
4. Přecedíme do sklenice a podáváme bez dalšího ledu.

Poznámka:

Cointreau - Vyrábí se podle přísně tajné receptury, v zásadě spojením neutrálního lihu s výluhy kůry hořkých haitských pomerančů a dalších citrusových plodů z Brazílie a Španělska. Má příjemnou pomerančovou vůni, intenzivní kořeněnou a zároveň sladkou chuť.

Triple sec - Pomerančový likér, druh Curacaa, vyrobený ze slupek malých zelených pomerančů s karibského ostrova Curacao. Pojem triple sec znamená trojnásobně suchý, přesto není tento likér

výrazně suchý. Curacao je k sehnání v různých barvách – modré, zelené, červené i žluté.

Grenadina – Červený sirup z granátových jablek.